

## BoĀiĀĀne kuglice

Zbog suhog voca, mirodija i konjaka kuglice imaju okus po boĀiĀĀnom pudingu. Ako ne zelimo upotrebiti alkohola, dodamo sok od jabuke.

**1** U posudi izmijesamo na sitno nasjeckano suho voce (marelice, grozđjice, sljive, jabuke) dodamo ingver, koricu narandze i limuna. Zatim dodamo bademe, secer i mirodije pokapamo konjakom.

**2**

**3** Pecnicu ugrijemo na 200 stepeni. U drugoj posudi rastopimo maslac i malo ohladimo. Smjesi suhog voca i mirodija dodamo jaja i maslac. Dobro izmijesamo. U mikseru zdrobimo kekse i dodamo smjesi. Posujemo brasnom i dobro izmijesamo.

**4**

**5**

**6** Pleh oblozimo papirom za pecenje. Mokrim rukama oblikujemo kuglice promjera 2 do 3 cm. Slazemo ih na pleh i izmedju svakoga ostavimo malo mjesta. pecemo na srednjoj resetki, 20 minuta. Ostavimo da se ohlade, zatim ih izvadimo iz pleha i cuvamo u tijesno zatvorenoj kutiji.

### Sastojci:

suhog voca	250 g
ingvera	malo
narandza (kora)	1 kom
limun (kora)	1 kom
mljevenih badema	50 g
mirodija za medenjake	1 Ā¼lice
smedjeg secera	75 g
konjaka ili soka od jabuke	3 Ā¼lice
maslaca	150 g
jaja	2 kom
keksa Petit Beurre, Albert	150 g
brasna	50 g

### Napomena:

Kekse zdrobimo u mikseru ili ih stavimo u plasticnu vrecinu i valjamo.